

# DIPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **7.8**
- Styl **Belgian IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

## Kroki

- Temp **62.2 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **67.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62.2C**
- Wystadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	7 kg (90.3%)	83 %	6
Ziarno	Simpsons - Caramalt Light	0.5 kg (6.5%)	76 %	26
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (3.2%)	70 %	160

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	90 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	70 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	---	15.5 %
Whirlpool	Centennial	50 g	---	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	---	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	13 g	---	15.5 %
Na zimno	Simcoe	26 g	---	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	33 g	Fermentis

### Notatki

- Chmiele z Whirlpool dodane do początku fermentacji 1.5 bar 25st. Fermentacja cicha 27st 2bar chmiele na zimno cold crash 2st 1.8bar  
28 sty 2024, 11:52